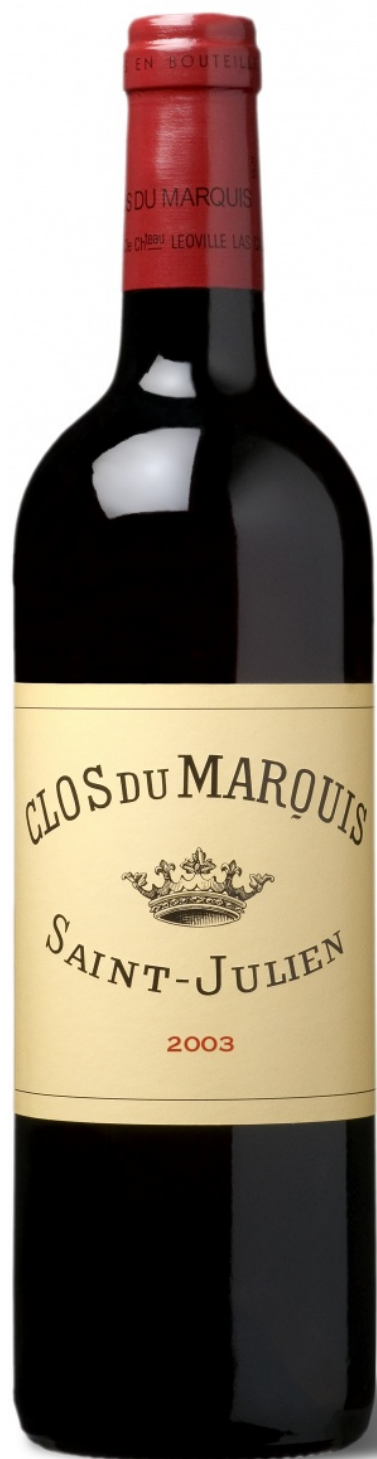


CLOS DU MARQUIS 2003



APPELLATION

Saint-Julien

TERROIR

Le Clos du Marquis renferme un terroir d'une très grande complexité. Issu majoritairement de graves du Quaternaire sur sous-sol gravelo-sableux et gravelo-argileux, on rencontre également des argiles plus ou moins profondes et compactes, parfois même affleurantes. La proximité de la Gironde est responsable de cette grande diversité de sols, créée au fil des périodes géologiques par superpositions successives. De plus, le fleuve génère un microclimat bien spécifique qui permet une maturité très précoce des raisins et protège le vignoble du gel. Ce camaïeu de combinaisons géologiques influe sur le développement de la vigne et sur la constitution des raisins.

MILLÉSIME 2003

Le début du cycle fut marqué par des mois de mars et avril exceptionnellement chauds et secs. Le mois de juin fut pluvieux durant la floraison puis l'été fut marqué par des conditions caniculaires avec des températures dépassant parfois les 40°C. Les pluies de début septembre furent alors très bénéfiques pour l'achèvement de la maturation car les contraintes hydriques commençaient à devenir très sévères.

Assemblage Cabernet Sauvignon 54% Merlot 43% Petit Verdot 3%

Date de vendange Du 11 au 26 septembre 2003

Degré : 13,30 %vol. - **Acidité Totale** : 3,70 gH₂SO₄/l - **pH** : 3,60 - **IPT** : 73
